



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO
SIERO DI LATTE
CONCENTRATO 24%LF

ST/03
Rev. 01 del
15/01/2015
Pag .1/2

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Denominazione: SIERO DI LATTE CONCENTRATO AL 24% S.S. LISOZIMA FREE.

Descrizione: Prodotto derivato dal latte, ottenuto per concentrazione per osmosi inversa RO e parziale nanofiltrazione NF del siero di latte proveniente dalla lavorazione del latte italiano per la produzione di formaggi in stabilimenti riconosciuti dotati di bollo sanitario.

Ingredienti: siero di latte, latte.

Allergeni: latte;

Confezione: sfuso in cisterna coibentato.

Modalità di utilizzo: utilizzo per alimentazione umana come materia prima intermedia, in particolare per baby food.

OGM: derivato dal latte e siero, è privo di OGM e non è interessato da un obbligo di etichettatura come derivato di OGM (regolamento 1829-1830/2003/CE).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino opaco

Aroma e sapore caratteristici: odore dolce, aroma di burro e latte.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Unità di misura	Limiti
Salmonella sp.	/25g	Assente
Listeria monocytogenes	/25g	Assente
Aflatossine M1 – M2	Ug/kg	< 0,05
Spore solfitoriduttori (n./gss)	n./ gr.s.s.	<10



SPECIFICHE TECNICHE PRODOTTO
SIERO DI LATTE
CONCENTRATO 24 %LF

ST/03
Rev. 01
del 15/01/2015
Pag .2/2

Temperatura di Conservazione: in serbatoio refrigerato a temperatura 6 - 8°C.

Temperatura di trasporto: 6-8° C.

Utilizzo: destinato ad ulteriore trasformazione ad uso umano.

Durabilità: 2 giorni data partenza.

NORME LEGISLATIVE

Il prodotto è ottenuto da materia prima sana. è ineccepibile e conforme alle norme vigenti:

D.L. 109 del 27.01.92 (etichettatura, presentazione e pubblicità dei PRODOTTI FINITI alimentari)

Reg. CEE 1169/2011 (fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori)

DIR 86/363 CEE e modifiche (residui antiparassitari negli alimenti)

Regolamento CEE 2377/90 e modifiche (residui di medicinali veterinari negli alimenti)

DIR 2003/89 CEE (indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari)

D.L. n.114 del 8/02/2006 (attuazione delle direttive comunitarie in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari)

Regolamento CE N° 178 DEL 28/01/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare

Regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Regolamento CE n. 853/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d igiene per gli alimenti di origine animale;

Regolamento CE n. 854/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali su prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Regolamento CE n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Regolamento CEE n° 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/10/2004: riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Regolamento CE n. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

Reg. CE 183/05 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi

Reg CE 1881 del 19/12/06 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

Regolamento CE n. 1069/2009 e Reg. UE 142/2011 relativamente alle norme sanitarie relative ai sottoprodotti o.a. e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e suo regolamento di attuazione.

Regolamento CE n. 931/2011 relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per gli alimenti di origine animale;

Regolamento (CE) n,1829-1830/2003 sull'etichettatura prodotti OGM.

Redige		Verifica				Approva
Data 15/01/15	Firma	Data	Firma	Data	Firma	